



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Divisão de Restaurantes Universitários

Av. João Naves de Ávila, nº 2121, Bloco 5Y - Bairro Santa Mônica, Uberlândia-MG, CEP 38400-902
 Telefone: +55 (34) 3239-4272 - <http://www.proae.ufu.br/ru> - divru@proae.ufu.br



TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 23117.007118/2017-11

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de serviços de controle de pragas (desinsetização e desratização), em atendimento às necessidades do Restaurante Universitário do *campus* Pontal da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), em Ituiutaba-MG. A prestação de serviço deverá ser efetuada conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÁXIMO TOTAL ACEITÁVEL (REFERENTE A 12 MESES)
01	Serviço de desinsetização e desratização, incluindo implantação de barreiras físicas e emprego adequado de praguicidas, atendendo a legislação e normas da Vigilância Sanitária. Devem ser efetuadas 02 (duas) aplicações mensais ou de acordo com a necessidade do Restaurante Universitário do <i>campus</i> Pontal, em Ituiutaba/MG.	R\$ 10.613,32

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação justifica-se pela necessidade de atender as exigências estabelecidas pela RDC 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

2.2. A legislação vigente estabelece que deve haver “um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde” (RDC 216/2004).

2.3. O contrato referente à produção, transporte e distribuição dos alimentos no Restaurante Universitário do *campus* Pontal prevê como responsabilidade da **Universidade** o controle integrado de pragas e vetores – Contrato nº 053/2014, pregão eletrônico nº 263/2013, processo nº 23117.007841/2013-69.

2.4. O *campus* Pontal é isolado da área urbana e apresenta vegetação ao redor. Isso contribui para a presença frequente de pragas que podem ser fonte de contaminação aos alimentos servidos para os usuários no refeitório.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1. Nos termos do art. 1º, da Lei 10.520/2002, o objeto deste termo caracteriza-se por “bem comum”, visto ser possível descrevê-lo de forma objetiva e clara, podendo ser adquirido pelo menor preço sem afetar a análise da qualidade do objeto licitado ou importe prejuízos ao interesse público.
- 3.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
- 3.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da **Licitante Vencedora** e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

4. VIGÊNCIA

- 4.1. Por se tratar de serviço de natureza continuada, o prazo para execução dos serviços e de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, prorrogáveis, nos termos do inciso II do art. 57 da Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores.
- 4.2. Este só poderá ser prorrogado por meio de Termo Aditivo.

5. HABILITAÇÃO

- 5.1. Além da documentação necessária, conforme legislação vigente, Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores - SICAF e edital, a(s) LICITANTE(s) deverá(ão) apresentar a seguinte documentação complementar:
- 5.1.1. Atestado ou declaração de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da **Licitante Vencedora**, que comprove que a empresa prestou ou vem prestando serviços pertinentes e compatíveis em natureza e quantidade com o objeto desta licitação;
- 5.1.2. Comprovação de que a **Licitante Vencedora** possui Responsável Técnico, com formação na área afim, para prestar os serviços;
- 5.1.3. Apresentar cópia autenticada do Alvará Sanitário atualizado.

6. DETALHAMENTO DO OBJETO

- 6.1. A área total a ser contemplada pelos serviços corresponde a **580 m²** no térreo do prédio, sendo composta por área interna (448 m²) e área ao entorno do prédio com afastamento de 1,5 m da área do refeitório (132 m²). A área interna do refeitório apresenta os seguintes setores: área de recebimento de alimentos, envolvendo rampa de acesso descoberta e doca coberta, câmara de congelamento e câmara de refrigeração, estoque, caixa, portaria/recepção dos usuários, área de distribuição de alimentos, refeitório (salão de refeições), área para higienização e guarda de utensílios de mesa, vestiários e sanitários para colaboradores (feminino e masculino) e depósito para material de limpeza.
- 6.2. A prestação de serviços deverá englobar:
- 6.2.1. Conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos;
- 6.2.2. O serviço deverá ser realizado por meio de um conjunto de técnicas e produtos desinfetantes de alta qualidade, devidamente regularizados pelo Ministério da Saúde e registrados na Anvisa. Os produtos utilizados deverão ser de baixo odor e toxicidade - não poderão oferecer riscos às pessoas e ao meio ambiente, mesmo que insignificantes, devendo ser tomadas medidas preventivas visando torná-los nulos;

6.2.3. Cumprimento dessas ações buscando garantir a ausência de vetores e pragas urbanas na edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

6.2.4. Estabelecimento de procedimentos pré e pós tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.

6.3. **Desinsetização - Para combater insetos em geral:**

6.3.1. Utilizar ao longo das instalações internas e externas solução de inseticida biodegradável, inodoro e de ação residual, com a finalidade de impedir a instalação e proliferação dos insetos;

6.3.2. Complementar o trabalho com aplicação de substâncias nos ambientes internos e externos e seus respectivos compartimentos. Os produtos serão aplicados sem que as pessoas necessitem desocupar o ambiente, exceto em casos extraordinários após autorização dos fiscais do contrato.

6.4. **Desratização – Para combater roedores:**

6.4.1. Realizar o controle de roedores por meio da instalação de dispositivos permanentes que acondicionam as iscas raticidas, fixados ao longo das instalações externas e/ou internas do Restaurante Universitário;

6.4.2. Proteger com dispositivos as iscas raticidas de intempéries e evitar que pessoas e outros animais tenham contato com as substâncias químicas empregadas no controle (iscas).

6.5. **Laudo técnico mensal:**

6.5.1. A Licitante Vencedora deverá confeccionar **LAUDO TÉCNICO MENSAL** discriminando os produtos utilizados e a respectiva diluição, níveis de infestação, gráficos, registro de não conformidades e medidas corretivas recomendadas.

6.6. **Instalação e Reposição de PPE'S, tubos portas-isca e armadilhas colantes**

6.6.1. Instalar na implantação dos serviços, PPE'S (Postos Permanente de Envenenamento) na área externa e tubos portas-isca no anel sanitário contendo iscas raticidas, devidamente numerados e identificados, sem ônus para a **Universidade**;

6.6.2. Em caso de rescisão contratual, os tubos portas-iscas e armadilhas serão retirados pela **Licitante Vencedora**, sem ônus para a **Universidade**;

6.6.3. Se, durante a vigência do contrato ou na rescisão contratual for comprovado que alguns dos acessórios consignados e mencionados no quadro abaixo foram extraviados, danificados ou ocorrido o desgaste natural de uso, o valor da reposição **não** será cobrado da **Universidade**, sendo que o mesmo é de responsabilidade da **Licitante Vencedora**.

MODELO	TIPO
PPE'S	Porta-isca PVC
Armadilha colante	Túnel PVC
Armadilha colante	Refil

7. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A **Licitante Vencedora** deverá realizar o serviço no Restaurante Universitário da **Universidade**, localizado na Faculdade de Ciências Integradas do Pontal (FACIP), no endereço: Rua 20, n° 1600. Bairro Tupã. CEP 38304-402 – Ituiutaba, MG.

7.2. Os serviços deverão seguir um cronograma mensal, que será previamente agendado com a **Licitante Vencedora**. Deverão, ainda, ser executados em horário compatível com o funcionamento do Restaurante Universitário, de forma a não comprometer o atendimento aos usuários. O serviço deve ser preferencialmente realizado aos sábados, de 14h00min às 15h00min, horário sem fluxo de usuários no RU e liberado para a prestação dos serviços. Caso seja necessário o atendimento durante a semana, em casos excepcionais, este deverá ser realizado de 20h00min às 20h30min.

7.3. Os serviços serão realizados duas vezes ao mês ou de acordo com a necessidade do Restaurante Universitário. Em casos mais críticos o tratamento poderá ocorrer em intervalos de períodos menores.

7.4. No caso de adoção de controle químico, a **Licitante Vencedora** deverá apresentar comprovante de execução do serviço, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica (certificado técnico com atestamento da realização do serviço, assinado pelo responsável técnico do estabelecimento).

7.5. A **Licitante Vencedora** deverá manter organizadas, limpas e em bom estado de higiene, as instalações ao redor do local da prestação do serviço, coletando e removendo regularmente as sobras de materiais, entulhos e detritos derivados das ações efetuadas.

8. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E SEU RECEBIMENTO

8.1. A execução dos serviços será iniciada após o recebimento da nota de empenho, em remessa única, mediante autorização e com agendamento prévio junto à Divisão de Restaurantes Universitários (DIVRU).

8.2. Todas as autorizações serão por escrito e devidamente assinadas por um responsável pelo Restaurante Universitário da Universidade Federal de Uberlândia.

8.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

8.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, à custa da **Licitante Vencedora**, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

8.5. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

8.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

8.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da **Licitante Vencedora** pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9. PRESTAÇÃO DE CONTAS E LOCAL DE ENTREGA DA NOTA FISCAL

- 9.1. A Licitante Vencedora deverá apresentar mensalmente uma nota fiscal correspondente a todo serviço realizado no mês em um período de 30 (trinta) dias, acompanhada das respectivas autorizações.
- 9.2. A nota fiscal deverá ser encaminhada para o responsável pelo Restaurante Universitário do *campus* Pontal. O documento original deverá ser entregue no próprio setor ou via e-mail, em formato PDF. Não se admitirá documento(s) digitalizado(s) ou por fax.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **Licitante Vencedora**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 10.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 10.3. Notificar a **Licitante Vencedora** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 10.4. Não permitir que os empregados da **Licitante Vencedora** realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;
- 10.5. Pagar à **Licitante Vencedora** o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 10.6. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o art. 36, §8º da IN SLTI/MPOG N. 02/2008.
- 10.7. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 11.1. Fornecer cópia do Alvará Sanitário atualizado, emitido pelo órgão competente;
- 11.2. Atender a legislação sanitária vigente no âmbito municipal, estadual e federal;
- 11.3. Fornecer Certificado de Responsabilidade Técnica (CRT) emitido pelo conselho de classe do profissional responsável técnico pela empresa;
- 11.4. Fornecer o Laudo Técnico, contendo relatório das atividades realizadas, discriminação dos produtos utilizados e diluição, níveis de infestação, medidas corretivas, descarte de embalagens e outras informações necessárias;
- 11.5. Programar as datas e horários para a execução dos serviços junto com a Fiscalização;
- 11.6. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 11.7. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

- 11.8. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 11.9. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 11.10. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 11.11. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 11.12. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 11.13. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 11.14. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 11.15. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 11.16. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 11.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 11.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 11.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

12. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

13. **CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

- 13.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

- 13.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 13.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 13.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.
- 13.5. O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.6. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 13.7. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.8. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.9. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 13.10. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

14. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 14.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 14.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 14.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
fraudar na execução do contrato;
- 14.1.3. comportar-se de modo inidôneo;
- 14.1.4. cometer fraude fiscal;
- 14.1.5. não mantiver a proposta.
- 14.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 14.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 14.2.2. multa moratória de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 14.2.3. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 14.2.3.1. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 14.2.4. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 14.2.5. impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 14.2.6. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 14.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:
- 14.3.1. tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 14.3.2. tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 14.3.3. demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 14.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 14.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.
- 14.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

15. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

- 15.1. Divisão de Restaurantes Universitários (DIVRU) da Universidade Federal de Uberlândia. Qualquer dúvida poderá ser sanada pelos telefones: (34) 3271-5303, 3225-8203 ou 3239-4272, com Kamila Pires de Carvalho, Antonia Manuela de Sá Batista ou Clovis Antônio da Fonseca.



Documento assinado eletronicamente por **Antônia Manuela de Sá Batista, Nutricionista**, em 17/10/2017, às 13:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Daniel Pereira Silva, Coordenador(a), Substituto(a)**, em 17/10/2017, às 13:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site



https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0067190** e o código CRC **6C44EF4C**.

Referência: Processo nº 23117.007118/2017-11

SEI nº 0067190